






Speisekarte KW 19 09.05.2022 - 12.05.2022

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 BIO Pasta mit Sojabolognese geriebener Käse Salat mit Kräuterdressing	A 4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 G 8a/G/I/J	 Rinderbraten Bratensoße Fingermöhrrchen BIO Spätzle	I 4/7/A/A1/A2/A3 /A4/A5/A6/A7 A/A1/A7/C	 Pan. Putenschnitzel mit Rahmsauce grüne Bohnen BIO Teigwaren	A/A1/A7 4/7/G A	Nachhaltigkeits-Woche	
	KH (g): 67	BE: 5,6	KH (g): 69	BE: 5,8	KH (g): 102	BE: 8,5	KH (g):	BE: 0,0
Menü 2	Nudel-Gemüse-Auflauf Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/C/G 2a/4/7/G 8a/G/I/J	Pikantes Kartoffelgratin mit Möhrchen	A/A1/A7/G	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt Rosmarin-Tomatensoße Salat mit Kräuterdressing	2a/3/A/A1/A5/A 7/C/F/G/I 2a/4/7/G 8a/G/I/J	Rucola-Süßkartoffel-Schnitten Kräutersoße Kartoffelpüree Salat mit Kräuterdressing	A/A1/A3 3/4/7/A/A1/A2/ /A3/A4/A5/A6 4/7/G 8a/G/I/J
	KH (g): 70	BE: 5,8	KH (g): 82	BE: 6,9	KH (g): 85	BE: 7,1	KH (g): 88	BE: 7,3
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison		Tagesdessert	
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

2a mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, F Soja, G Milch/Lactose, I Sellerie, J Senf
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT